



**PROPOSAL PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA**

**JUDUL PROGRAM**

**“PESEG PELANGI” GUNA MENAMBAH RAGAM CEMILAN  
TRADISIONAL YANG BERNILAI EKONOMIS TINGGI**

**BIDANG KEGIATAN :  
PKM KEWIRAUSAHAAN**

Diusulkan Oleh:

Siti Nurzulifa (4101415030/2015)

Meidila Wulandari (4101415007/2015)

Anggi Novita Safitri (4101415126/2015)

**UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG**

**SEMARANG**

**2015**

**PENGESAHAN PKM-KEWIRUSAHAAN**

Judul Kegiatan : "Peseg Pelangi" Guna  
Menambah Ragam Cemilan Tradisional yang Bermilai Ekonomis Tinggi

Bidang Kegiatan : PKM-K

1. Ketua Pelaksana Kegiatan  
a. Nama Lengkap : Siti Nurzulifa  
b. NIM : 4101415030  
c. Jurusan : Matematika  
d. Universitas/Institut/Politeknik : Universitas Negeri Semarang  
e. Alamat Rumah dan No Tel./HP : Godong Rt.10/Rw.02 Kecamatan  
Godong, Kabupaten Grobogan  
085338096732  
f. Alamat email : siti.nurzulifa@gmail.com

2. Anggota Pelaksana Kegiatan/Penulis : 3 orang

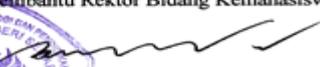
3. Dosen Pendamping  
a. Nama Lengkap dan Gelar : Drs. Amin Suyitno, M.Pd  
b. NIDN : 195206041976121001  
c. Alamat Rumah dan No Tel./HP : Jl. Tambakmas XVII/454 Semarang  
HP 085865168227

4. Biaya Kegiatan Total  
a. Dikti : Rp. 11.000.000,00  
b. Sumber lain (sebutkan . . . ) : Rp . . . . .

5. Jangka Waktu Pelaksanaan : 5 bulan

Semarang, 05 Oktober 2015

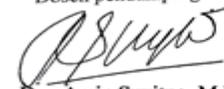
Menyetujui  
Pembantu Dekan Bidang Kemahasiswaan  
  
Dr. Edy Soedjoko, M.Pd  
NIP 195604191987031001

Pembantu Rektor Bidang Kemahasiswaan  
  
Dr. Bambang Budi Raharjo, M.Si  
NIP 196012171986011001

Ketua Pelaksana Kegiatan

  
Siti Nurzulifa  
NIM 4101415030

Dosen pendamping

  
Drs. Amin Suyitno, M.Pd  
NIP 195206041976121001

## DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL .....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
DAFTAR ISI.....	iii
RINGKASAN .....	iv
BAB 1 PENDAHULUAN .....	1
A. Judul.....	1
B. Latar Belakang .....	1
C. Perumusan Masalah .....	1
D. Tujuan .....	1
E. Luaran Yang Diharapkan.....	2
F. Kegunaan .....	2
BAB 2 GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA .....	3
BAB 3 METODE PELAKSANAAN .....	5
BAB 4 BIAYA DAN JADWAL PELAKSANAAN .....	8
A. Anggaran Biaya .....	8
B. Jadwal Kegiatan.....	8
LAMPIRAN-LAMPIRAN.....	9
Biodata Ketua, Anggota dan Dosen Pendamping .....	9
Justifikasi Anggaran Kegiatan.....	13
Susunan Organisasi Tim Peneliti dan Pembagian Tugas .....	15
Surat Pernyataan Ketua Peneliti/Pelaksana .....	

## **RINGKASAN**

Tempe adalah salah satu makanan khas Indonesia yang terbuat dari kedelai. Bahkan tempe banyak yang menganggap sebagai makanan yang tak pernah kenal zaman, karena dari zaman dahulu sampai sekarang tempe masih banyak digemari oleh masyarakat Indonesia. Tempe bisa diolah menjadi berbagai olahan makanan seperti keripik tempe, kering tempe, botok tempe bahkan tempe bisa dijadikan sebagai campuran untuk membuat roti brownis. Demi menciptakan inovasi baru dan untuk menambah macam kuliner yang berasal dari tempe ,kami mencoba untuk mengolah tempe tersebut untuk dijadikan sebagai “PESEG PELANGI”. Peseg Pelangi adalah singkatan dari tempe semprong gulung pelangi.

Tujuan pembuatan proposal kreativitas mahasiswa ini adalah untuk menciptakan ide baru akan olahan makanan yang berasal dari tempe. Selain itu juga untuk mengubah pemikiran masyarakat bahwa tempe bukan hanya makanan murahan tapi tempe bisa dijadikan cemilan yang bernilai ekonomis tinggi. Tujuan lain dari proposal kami ini adalah untuk memanfaatkan tempe yang diproduksi oleh sebagian masyarakat namun tidak habis terjual sehingga kita bisa mengolahnya menjadi camilan yang unik agar tidak terbuang percuma.

“PESEG PELANGI” yang kami buat ini diharapkan bisa menjadi inovasi baru akan resep makanan yang unik yang terbuat dari tempe dan bisa menghasilkan produk yang bernilai ekonomis tinggi.

## BAB 1 PENDAHULUAN

### A. Judul

“Peseg Pelangi” Guna Menambah Ragam Cemilan Tradisional yang Bernilai Ekonomis Tinggi

### B. Latar Belakang

Dewasa ini banyak sekali kue-kue modern yang beredar dimasyarakat yang diminati oleh para konsumen dengan tampilan-tampilan yang menarik. Hal ini menyebabkan tantangan dan beban tersendiri bagi para industri rumahan yang bergerak pada bidang produksi makanan tradisional. Para pengusaha kecil pun merasa penjualannya semakin berkurang yang dapat mengakibatkan pendapatan yang mereka dapatkan berkurang. Salah satu contoh produk makanan yang mulai tertinggal adalah kue semprong yang merupakan makanan ringan.

Kue semprong saat ini mungkin hanya bisa ditemukan di daerah-daerah dengan variasi rasa yang sama. Sehingga hanya ada sedikit orang yang menyukai kue semprong ini. Oleh karena itu, tanpa harus menghilangkan atau menghentikan produksi dapat kita lakukan dengan membuat sesuatu inovasi yang baru.

Dalam PKM ini kami akan mengkombinasikan antara semprong dan tempe. Menggunakan tempe karena tempe memiliki banyak kandungan yang bermanfaat seperti senyawa antioksidan yang diidentifikasi sebagai isoflavon, yakni *daidzein*, *genistein*, *glisitein* dan faktor-2 (6, 7, 4, trihidroksi isoflavon), serta *3-hydroxyantranilic acid*. Senyawa-senyawa ini diyakini mempunyai peranan dalam meredam aktifitas radikal bebas, sehingga bermanfaat bagi pencegahan kanker seperti halnya karotenoid, vitamin E, dan vitamin C (Subagio *et. al* ,2002).

### C. Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas maka permasalahannya di rumuskan sebagai berikut.

- a) Bagaimana cara pembuatan Peseg Pelangi?
- b) Bagaimana cara pemasaran Peseg Pelangi dikalangan masyarakat?
- c) Apa saja varian rasa yang dapat dikembangkan?

### D. TUJUAN

Berdasarkan masalah-masalah yang dirumuskan di atas, maka program ini bertujuan untuk:

- a) mengetahui cara pembuatan Peseg Pelangi yang merupakan cemilan tradisional Indonesia;

- b) melestarikan cemilan tradisional di Indonesia;
- c) meningkatkan kreativitas dalam pengolahan tempe menjadi cemilan tradisional yang bernilai ekonomis tinggi.

#### **E. LUARAN YANG DIHARAPKAN**

Luaran yang diharapkan dari program ini adalah produk cemilan yang dihasilkan dari pengolahan tempe yang dapat bermanfaat dan dapat meningkatkan kreativitas, melestarikan cemilan tradisional yang bernilai ekonomis tinggi.

#### **F. KEGUNAAN**

Program ini dapat berguna untuk mengembangkan kreativitas kami sebagai mahasiswa dengan menciptakan suatu karya yang inovatif yang nantinya bisa dijadikan sebagai peluang usaha. Program ini juga dapat bermanfaat untuk melestarikan jenis makanan tradisional dan menciptakan lapangan pekerjaan bagi masyarakat.

## **BAB 2 GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA**

Indonesia merupakan negara yang memiliki jumlah penduduk terbanyak ke-4 di dunia. Dengan banyaknya jumlah penduduk, maka kebutuhan untuk konsumsi makanan sangat tinggi. Bahkan banyak masyarakat Indonesia khususnya masyarakat Semarang desa Karangayu memproduksi tempe untuk bahan makanan maupun cemilan. Akan tetapi, saat ini dengan adanya proses globalisasi membuat makanan maupun cemilan tradisional Indonesia perlahan lenyap. Salah satunya adalah cemilan tradisional semprong gulung.

Dalam usaha ini, kita mengolah bahan tempe menjadi semprong gulung, dengan berbagai macam warna atau bisa juga disebut “PESEG PELANGI (Tempe Semprong Gulung Pelangi). Dalam menjalankan bisnis ini dibutuhkan ketelitian dalam pembuatannya, serta teknik pemasaran yang baik. Untuk mendapatkan nilai keuntungan yang lebih tinggi. Dalam proses pemasaran dapat dilakukan dengan menyeter ke agen-agen yang menjual cemilan, di Pasar, di Kampus, mendatangi konsumen langsung. Selain itu, kita bisa menjajakan ke media *online*.

## Analisis Keuangan

### a. Rancangan Biaya

No	Jenis Pengeluaran	Biaya (Rp)
1	Peralatan Penunjang	3.300.000
2	Bahan Habis Pakai	5.500.000
3	Perjalanan	1.095.000
4	Lain-lain	1.105.000
	Jumlah	11.000.000

### b. Proyeksi Pendapatan

Dalam 40 kg adonan semprong dapat diperoleh 350 toples

Jika harga 1 toples 35.000, maka didapatkan:

$$350 \times 35.000 = 12.250.000$$

$$\begin{aligned} \text{Keuntungan dalam 5 bulan} &= 12.250.000 - 11.000.000 \\ &= 1.250.000 \end{aligned}$$

### c. BEP (Break Even Point)

$$\text{BEP Harga produksi} = \frac{\text{Total Biaya}}{\text{Volume Produksi}} = \frac{11.000.000}{350} = 31.428,57$$

Jadi usaha pada tingkat harga 31.428,57 usaha ini berada pada titik impas

$$\text{BEP volume produksi} = \frac{\text{Total Biaya}}{\text{Harga}} = \frac{11.000.000}{35.000} = 314,28$$

Jadi pada tingkat volume 314,28 usaha ini berada pada titik impas

### d. Benefit of Coast Ratio(BC Ratio)

$$\text{B/C Ratio} = \frac{\text{Hasil Penjualan}}{\text{Total Biaya}} = \frac{12.250.000}{11.000.000} = 1,11$$

Jadi B/C Ratio >1 makan usaha ini layak untuk dijalankan, artinya tiap satuan biaya yang dikeluarkan diperoleh hasil penjualan sebesar 1,11 kali lipat

### e. ROI

$$\begin{aligned} \text{ROI} &= (\text{keuntungan} : \text{total biaya}) \times 100 \% \\ &= \frac{1.250.000}{11.000.000} \times 100 \% = 11,36 \% \end{aligned}$$

## BAB 3 METODE PELAKSANAAN

### Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan untuk melaksanakan program ini adalah sebagai berikut.

#### 1. Wawancara

Wawancara dilakukan untuk memperoleh informasi dan data-data lengkap tentang hal-hal yang berkaitan dengan usaha pembuatan cemilan tradisional semprong dari tempe oleh salah satu warga Semarang di desa Karangayu.

#### 2. Observasi

Obsevasi dilakukan untuk memperoleh data dan informasi dari setiap indikator usaha, agar mendapatkan gambaran konkret tentang usaha pengolahan tempe menjadi cemilan tradisional semprong. Melalui observasi ini, kita akan dapat mengetahui tentang berbagai hal dalam kegiatan wirausaha. Misalnya mengetahui cara membuka usaha, cara mengelola usaha, cara mengelola modal, serta cara mengembangkan usaha. Hal-hal yang dapat diamati dalam kegiatan obsevasi ini adalah prospek ingkungan, harga bahan, cara mengelola, hasil, dan pemasaran.

Alat dan bahan dalam pembuatan Tempe Semprong Gulung Pelangi

- a. Cetakan Semprong
- b. Sumpit
- c. Mixer
- d. Toples Bening Plastik
- e. Tempe
- f. Tepung Terigu
- g. Telur
- h. Margarin
- i. Perasa Vanilla
- j. Tepung Tapioka
- k. Gula Pasir
- l. Wijen Putih
- m. Pewarna Makanan (merah, jingga, kuning, hijau, biru, nila, ungu)
- n. Pengembang
- o. Solasi Kecil
- p. Kertas Roti.

**Tahap Pembuatan Tempe Semprong Gulung Pelangi :**

1. Siapkan alat pembuat Semprong, antara lain :
  - a. Kompor gas
  - b. Cetakan Semprong
  - c. *Blender*
  - d. *Mixer*
  - e. Pengukus
  - f. Teflon
  - g. Baskom
  - h. Pengaduk
  - i. Sumpit
2. Kemudian siapkan bahan-bahan pembuat semprong, antara lain :
  - a. Tempe (1 bungkus tanggung)
  - b. Tepung terigu (0,25kg)
  - c. Tepung tapioka(1,5 ons)
  - d. Telur (0,5kg)
  - e. Margarin (1 bungkus)
  - f. Panili (2 bungkus)
  - g. Gula Pasir (0,25kg)
  - h. Pengembang (1 bungkus )
  - i. Pewarna Makanan (7 botol dengan warna yang berbeda)
  - j. Wijen Putih (2 ons)
  - k. Air 1L
3. Panaskan pengukus di atas kompor yang didalam nya sudah di isi 1L air, kemudian tunggu hingga air mendidih.
4. Sambil menunggu air mendidih siapkan tempe yang sudah dikeluarkan dari plastik.
5. Setelah air mendidih masukan tempe di dalam pengukus dan kukus  $\pm$  10 menit.
6. Siapkan blender untuk menghaluskan tempe yang sudah dikukus.
7. Angkat tempe dari dalam pengukus lalu masukan kedalam blender dan tambahkan 5 sendok teh air.
8. Blender tempe yang sudah di kukus  $\pm$  2 menit sampai tempe benar-benar halus.
9. Tuang adonan tempe yang sudah halus di dalam baskom.
10. Siapkan Teflon di atas kompor untuk mencairkan margarin.
11. Masukan 1 bungkus margarin di atas teflon, tunggu margarin hingga mencair.
12. Setelah margarin mencair dinginkan dan masukan ke dalam baskom.
13. Pecahkan 0,5kg telur dan masukan kedalam baskom.

14. Kemudian tambahkan 2 bungkus panili dan ovalet 2 sendok teh.
15. Setelah itu aduk dengan menggunakan mixer  $\pm$  15 menit sampai mengembang dan adonan berubah warna menjadi putih kecoklatan..
16. Setelah mengembang dan berubah warna menjadi putih kecoklatan kemudian tambahkan tepung terigu 0,25kg, tepung tapioka 1,5 ons dan adonan tempe yang sudah halus aduk sebentar sampai tercampur.
17. Lalu campurkan juga margarin yang tadi sudah di cairkan ke dalam adonan.
18. Ambil sedikit adonan untuk mencampurkan warna pelangi (merah, jingga, kuning, hijau, biru, nila, ungu).
19. Panaskan cetakan semprong di atas kompor dengan api sedang.
20. Kemudian oleskan sedikit margarin di atas cetakan semprong.
21. Tuangkan 1 centong adonan semprong di atas cetakan dan tuang sedikit warna pelangi tersebut, kemudian ratakan permukaannya dan setelah itu cetakan semprong ditutup.
22. Tunggu  $\pm$  15-20 detik kemudian buka cetakan semprong.
23. Siapkan sumpit dan secepatnya gulung adonan semprong dengan menggunakan sumpit sebelum adonan mengeras.
24. Letakan semprong di atas wadah sampai mengeras dan dingin.
25. Siapkan toples, kertas roti, dan solasi.
26. Cetak kertas roti sesuai dengan bentuk alas toples, kemudian gunting.
27. Masukkan kertas roti pada alas toples dengan rapi.
28. Masukkan semprong ke dalam toples.
29. Tutup toples dengan rapat menggunakan solasi.

### **Pemasaran**

Tahap selanjutnya adalah proses pemasaran/penjualan yang akan dilakukan melalui:

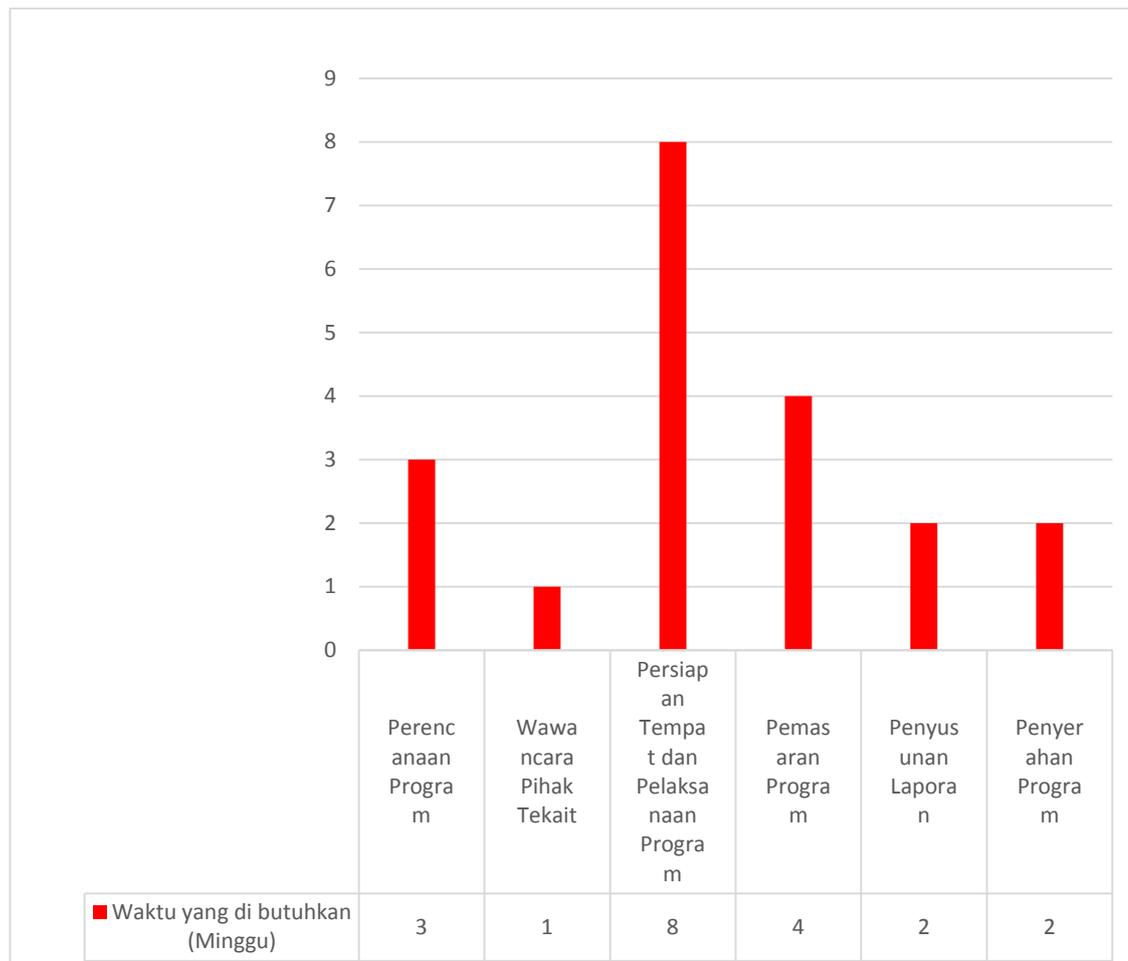
1. Media elektronik/internet baik lewat facebook, twitter, maupun blog.
2. Menjual pada agen-agen cemilan tradisional.
3. Secara langsung mendatangi konsumen.
4. Melalui kegiatan pemasaran dengan mensosialisasikan cara pembuatan kepada masyarakat. Misalnya: Kumpulan ibu-ibu PKK.

## BAB 4 BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

### A. Anggaran Biaya

No	Jenis Pengeluaran	Biaya (Rp)
1	Peralatan Penunjang	3.300.000
2	Bahan Habis Pakai	5.500.000
3	Perjalanan	1.095.000
4	Lain-lain	1.105.000
	Jumlah	11.000.000

### B. Jadwal Kegiatan



**LAMPIRAN-LAMPIRAN****Biodata Ketua dan Anggota****A. Identitas Diri**

1	Nama Lengkap ( dengan gelar )	Siti Nurzulifa
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Pendidikan Matematika
4	NIM	4101415030
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Grobogan. 25 Juli 1997
6	E-mail	siti.nurzulifa@gmail.com
7	Nomor Telepon/HP	085338096732

**B. Riwayat Pendidikan**

	SD	SMP	SMA
Nama Instansi	SDN 1 Godong	SMPN 1 Godong	SMAN 1 Godong
Jurusan	-	-	IPA
Tahun Masuk-Lulus	2003-2009	2009-2012	2012-2015

**C. Pemakalah Seminar Ilmiah**

No.	Nama pertemuan ilmiah/seminar	Judul artikel ilmiah	Waktu dan tempat
1	-	-	-
2	-	-	-
3	-	-	-

**D. Penghargaan Dalam 10 Tahun Terakhir ( Dari Pemerintah, Asosiasi, dan Institusi lainnya)**

No.	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1	-	-	-
2	-	-	-
3	-	-	-

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar ternyata dijumpai ketidak sesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerrima sanksi.

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Hibah .....

Semarang, 05 Oktober 2015

Pengusul,



( Siti Nurzulifa )

## A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap ( dengan gelar )	Meidila Wulandari
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Pendidikan Matematika
4	NIM	4101415007
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Pemalang, 17 Mei 1997
6	E-mail	<a href="mailto:meidila.wulandari17@gmail.com">meidila.wulandari17@gmail.com</a>
7	Nomor Telepon/HP	085642661715

## B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Instansi	SDN Kajenengan 1	SMPN 1 Moga	SMAN 1 Pemalang
Jurusan	-	-	IPA
Tahun Masuk-Lulus	2003-2009	2009-2012	2012-2015

## C. Pemakalah Seminar Ilmiah

No.	Nama pertemuan ilmiah/seminar	Judul artikel ilmiah	Waktu dan tempat
1	-	-	-
2	-	-	-
3	-	-	-

## D. Penghargaan Dalam 10 Tahun Terakhir ( Dari Pemerintah, Asosiasi, dan Institusi lainnya)

No.	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1	-	-	-
2	-	-	-
3	-	-	-

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggung jawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidak sesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi.

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Hibah .....

Semarang, 05 Oktober 2015

Anggota 1,



( Meidila Wulandari )

## A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap ( dengan gelar )	Anggi Novita Safitri
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Program Studi	Pendidikan Matematika
4	NIM	4101415126
5	Tempat dan Tanggal Lahir	Semarang, 02 November 1997
6	E-mail	novitanggi20@gmail.com
7	Nomor Telepon/HP	085641563593

## B. Riwayat Pendidikan

	SD	SMP	SMA
Nama Instansi	SDN Anjasmoro	SMPN 1 Semarang	SMAN 7 Semarang
Jurusan	-	-	IPA
Tahun Masuk-Lulus	2003-2009	2009-2012	2012-2015

## C. Pemakalah Seminar Ilmiah

No.	Nama pertemuan ilmiah/seminar	Judul artikel ilmiah	Waktu dan tempat
1	-	-	-
2	-	-	-
3	-	-	-

## D. Penghargaan Dalam 10 Tahun Terakhir ( Dari Pemerintah, Asosiasi, dan Institusi lainnya)

No.	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1	-	-	-
2	-	-	-
3	-	-	-

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggung jawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidak sesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi.

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Hibah .....

Semarang, 05 Oktober 2015

Anggota 2,



( Anggi Novita Safitri )

**Biodata Dosen Pendamping**

Nama : Drs. Amin Suyitno, M.Pd  
Golongan Pangkat : IV/a-Pembina (01-10-2009)  
NIP : 195206041976121001  
Jabatan Struktural : -  
Jabatan Fungsional : Lektor Kepala  
Jurusan/Fakultas : Matematika/MIPA  
Alamat Rumah : Jl. Tambakmas XVII/454 Semarang

Semarang, 05 Oktober 2015  
Dosen Pendamping



(Drs. Amin Suyitno, M.Pd )  
NIP 195206041976121001

## Justifikasi Anggaran Kegiatan

### 1. Peralatan Penunjang

Material	Justifikasi pemakaian	Kuantitas	Satuan (Rp)	Keterangan (Rp)
Cetakan semprong	Tempat mencetak adonan semprong	8 buah	150.000	1.200.000
Sumpit	Alat mengambil semprong dari cetakan	10 buah	1.500	15.000
Mixer	Mencampurkan semua adonan	3 buah	150.000	450.000
Blender	Menghaluskan tempe	3 buah	250.000	750.000
Panci (Pengukus)	Mengukus tempe	4 buah	25.000	100.000
Kompore gas	Memasak adonan semprong	2 buah	200.000	400.000
Baskom	Tempat menaruh adonan semprong sementara	4 buah	15.000	60.000
Pengaduk	Mengaduk adonan	5 buah	5.000	25.000
Teflon	Mencairkan margarin	3 buah	150.000	300.000
		Jumlah		3.300.000

### 2. Peralatan bahan habis pakai

Material	Justifikasi pemakaian	Kuantitas	Satuan (Rp)	Keterangan (Rp)
Tempe tanggung	Bahan dasar adonan semprong	35 bungkus	3.000	105.000
Tepung terigu	Bahan adonan semprong	10 kg	7.500	75.000
Tepung tapioca	Bahan adonan semprong	6 kg	8.000	48.000
Panili	Bahan adonan semprong	70 kg	1.000	70.000
Pengembang	Bahan adonan semprong	35 bungkus	2.000	70.000
Margarin	Bahan adonan semprong	40 bungkus	6.000	240.000
Telur	Bahan adonan semprong	20 kg	20.000	400.000
Air gallon	Bahan adonan semprong	5 gallon	4.000	20.000
Gas elpigi	Bahan memasak semprong	4 tabung	18.000	72.000
Pewarna	Pewarna/variasi semprong	70 botol	6.000	420.000
Gula pasir	Bahan adonan semprong	10 kg	11.000	110.000

Wijen putih	Rasa semprong	7 kg	85.000	595.000
Toples bening plastik tanggung	Wadah semprong	350 buah	7.000	2.450.000
Kertas roti	Alas wadah semprong	350 buah (35 pack)	1.500	525.000
Solasi bening tanggung	Perekat tutup dengan wadah toples	200 buah	1.500	300.00
	Jumlah			5.500.000

### 3. Perjalanan

Material	Justifikasi perjalanan	kuantitas	Satuan (Rp)	Keterangan (Rp)
Pelaksana pra kegiatan	Naik transportasi umum untuk biaya perjalanan	6 x 3	20.000	360.000
Pelaksana kegiatan	Naik transportasi umum hal pembelian alat dan bahan dalam kegiatan pelaksanaan	10 x 3	20.000	600.000
Pasca kegiatan	Naik transportasi umum untuk biaya	3 x 3	15.000	135.000
		jumlah		1.095.000

### 4. Lain-lain

Material	Justifikasi perjalanan	kuantitas	Satuan (Rp)	Keterangan (Rp)
Penyusunan laporan	Untuk penyusunan laporan hasil kegiatan		300.000	300.000
Pembuatan laporan dan penggandaan hasil laporan akhir	Untuk laporan akhir dan penggandaan di akhir kegiatan		600.000	600.000
Sosialisasi cara pembuatan semprong kepada masyarakat	Seperti, pembuatan broshur		205.000	205.000
		Jumlah		1.105.000

**Susunan Organisasi Tim Peneliti dan Pembagian Tugas**

No.	Nama/NIM	Program Studi	Bidang Ilmu	Alokasi waktu	Uraian Tugas
1	Siti Nurzulifa/ 4101415030	Pendidikan Matematika	Matematika	6 jam	Mencari gagasan dan penyusunan proposal
2	Anggita Novita Safitri/4101415126	Pendidikan Matematika	Matematika	5 jam	Memberikan informasi seputar PKM dan bagian pemasaran
3	Meidila Wulandari/ 4101415007	Pendidikan Matematika	Matematika	5 jam	Pengetikan dalam penyusunan proposal, membeli alat dan bahan



**KEMENTERIAN RISET TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI**  
**UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG**  
Gedung H : Kampus Sekaran – Gunung Pati ± Semarang  
Pembantu Rektor Bidang Kemahasiswaan  
Email: [pr3@unnes.ac.id](mailto:pr3@unnes.ac.id) Telp/fax: (024)8508003

### SURAT PERNYATAAN KETUA PENELITI/ PELAKSANA

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Siti Nurzulifa  
NIM : 4101415030  
Program Studi : Pendidikan Matematika  
Fakultas : Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam

Dengan ini menyatakan bahwa usulan PKM Kewirausahaan saya dengan judul :“PESEG PELANGI” Guna Menambah Ragam Cemilan Tradisional yang Bernilai Ekonomis Tinggi, yang diusulkan untuk tahun anggaran 2015 bersifat original dan belum pernah dibiayai oleh lembaga atau sumber dana lainnya. Bilamana di kemudian hari ditemukan ketidaksesuaian dengan pernyataan ini, maka saya bersedia untuk dituntut dan diproses sesuai dengan ketentuan yang berlaku dan mengembalikan seluruh biaya pelaksanaan yang sudah diterima ke kas negara. Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan sebenar -benarnya.

Semarang, 05 Oktober 2015

Mengetahui,

Pembantu Rektor Bidang Kemahasiswaan

Yang Menyatakan,



(Dr. Bambang Budi Raharjo, M.Si)

NIP 196012171986011001



(Siti Nurzulifa)

NIM.4101415030